45e Année. — N° 8. 19 Février 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Les moûts concentrés... au pays des pommiers ; — La bataille pour le vin en Belgique et nos exportations ; — Le Carnaval et la propagande pour le vin 177
A. Blanc. — Concours d'utilisation des sarments organisé par le Comice agricole de Béziers 181
G. et R. Villedieu. — Résultats des essais de la formule Villedieu en 1927..... 188
R. S. — VIe Foire-exposition des vins du Var, agricole et industrielle..... 191
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Demande de nicotine aux manufactures de l'Etat. — Production des mistelles, des vins doux naturels et sucrage des vendanges en 1927..... 193
Chemin de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les moûts concentrés... au pays des pommiers

Alors que les viticulteurs ne sont pas arrivés encore à se mettre d'accord sur la question des moûts concentrés, les producteurs de pommes et les fabricants de cidre, mieux avisés, s'efforcent de trouver des solutions favorables à leur production et à leur industrie.

C'est qu'il en est de la production du cidre comme celle du vin ; les très grosses récoltes ont toujours eu jusqu'ici, pour conséquence, l'effondrement des prix, faute de pouvoir utiliser avantageusement les excédents.

Déjà, dans sa réunion plénière du 26 mars 1926, le Syndicat général des cidres et fruits à cidre, votait la résolution suivante :

Le Syndicat général des cidres et fruits à cidre,

Considérant :

Que le sucrage des cidres à l'aide du sucre cristallisé est un pis-aller,

Emet le vœu :

« Que soient poursuivies avec la plus grande activité, les recher-
« ches déjà commencées en vue d'édulcorer les cidres, au moyen des
« produits dérivés de la pomme, et notamment des moûts filtrés,
« mûtés ou *concentrés*, dans le but d'arriver, s'il est possible, à la

« suppression du sucrage par la voie du sucre issu de la betterave et « de la canne à sucre ».

En dehors de l'édulcoration des cidres, les producteurs de pommes envisagent, comme soupape de sûreté, la préparation de confitures et aussi de boissons hygiéniques pour les abstinents.

Où en est la question ? Nous l'avons demandé à M. Warcollier, directeur de la Station pomologique de Caen, qui a eu l'amabilité de nous donner les précisions suivantes :

Caen, le 19 janvier 1928.

Monsieur,

« La cidrerie industrielle fabrique actuellement des concentrés de pommes généralement entre 35° et 36° Baumé, soit une concentration pouvant aller jusqu'à environ 1/7e ou 1/8e du volume primitif.

Ces concentrés sont surtout destinés à l'édulcoration des cidres désucrés, pour remplacer le sucre de betterave ou de canne.

Cette utilisation est autorisée officieusement, bien qu'elle ne soit pas inscrite dans le décret du 28 juillet 1908. Ce décret va être prochainement modifié et l'édulcoration par le jus concentré figurera en propres termes dans le décret.

Le Directeur de la Répression des fraudes a adressé à ses agents à la date du 25 janvier 1921 une note où il dit : « en attendant qu'elle soit ajoutée aux opérations énumérées à l'article 4 du décret du 28 juillet 1908, afin d'éviter toute équivoque, il y a lieu de considérer cette pratique (l'édulcoration) comme n'étant pas contraire au décret précité.

Les concentrés de pommes sont utilisés aussi par les abstinents et une certaine quantité est vendue à l'étranger.

Actuellement les organisations pomologiques et cidricoles sont opposées, d'accord du reste avec les contributions indirectes, à ce que les concentrés puissent servir à fabriquer des cidres directement, c'est-à-dire par dilution du jus concentré à sa densité primitive, et mise en fermentation par addition de levures.

Régime fiscal des concentrés. — Actuellement le régime fiscal des concentrés de pommes est le même que celui appliqué aux moûts de raisin.

Ce régime va probablement être modifié prochainement pour les concentrés de pommes, car des associations cidricoles sont en pourparlers avec les contributions indirectes à ce sujet. Le Directeur général des Contributions indirectes a déjà présenté certaines observations dans une lettre de février 1927. Il semble que le taux de l'impôt sera basé de telle sorte que : 1° la reconstitution clandestine du cidre à l'aide de moût concentré ne soit pas plus économique que l'achat de cidre sur lequel sont perçus des droits de circulation ; 2° que l'emploi de moût concentré permette à l'Etat de récupérer en raison du pouvoir sucrant de ce produit, une somme sensiblement équivalente à celle qu'il encaisserait par l'utilisation du saccharose.

Une commission du Syndicat général des cidres et fruits à cidre est chargée d'établir un texte qui puisse être accepté par les Contributions indirectes, et qui satisfasse les producteurs de moûts concentrés.

Je crois que cette industrie prendra une grande extension, lorsque le régime fiscal sera établi à moins qu'il ne paralyse cette industrie au lieu de lui être favorable ».

Quant à nous, viticulteurs, nous en sommes restés au même point qu'en 1923, alors que MM. Lesaché, Viala, Camuset, Gavoty, Persil, etc., représentants des plus importantes régions viticoles, déposaient sur le bureau de la Chambre un projet de loi qui disait : « Est autorisé « désormais l'emploi, avant la fermentation du moût, de l'un des « procédés suivants : 1° L'addition au jus de raisin de moût de « raisin concentré.....»

Cette importante question, remise à l'ordre du jour, d'abord par la Fédération des Associations agricoles du Midi et du Sud-Est, puis par la Chambre d'Agriculture de la Drôme, vient également de faire l'objet d'un vœu de la Section de viticulture de la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture, dans les termes suivants :

La Section de Viticulture de la S. N. E. A. considérant :

1° Les services que rend la chaptalisation à la production viticole par l'amélioration de la qualité des vins de moûts de richesse saccharine insuffisante dont la récolte de 1927 donne un exemple frappant.

2° L'urgence d'autoriser cette opération par les moûts fortement concentrés qui peuvent être conservés d'une année à l'autre, et fournir ainsi de nouveaux débouchés à la production viticole pour la chaptalisation et également pour l'exportation des concentrés qui a pris à l'étranger une importance non négligeable.

Renouvelle le vœu, émis en 1926, concernant, en particulier, l'autorisation de la chaptalisation pendant la fermentation avec les moûts fortement concentrés, moûts de même origine pour les produits à appellations légales.

La bataille pour le vin en Belgique et nos exportations

La bataille continue, en Belgique, entre négociants en vins et fabricants de vins de fruits.

La Chambre syndicale des vins et des spiritueux de Bruxelles, réunie en Assemblée générale, a adopté à l'unanimité la résolution suivante :

« Considérant que la Chambre syndicale des vins et spiritueux de Bruxelles est et doit rester un groupement professionnel de négociants s'occupant du commerce des vins, produit exclusif de la fermentation du jus de raisins frais, des spiritueux et des liqueurs.

« Considérant que son passé et son avenir lui font un devoir, pour éviter toute confusion, d'ériger une incompatibilité absolue entre le commerce des vins et celui des boissons fabriquées, vendues trop souvent sous le nom de vin, pour tromper le consommateur.

« La Chambre prend la décision d'exiger de ses membres l'engagement d'honneur de ne vendre que des vins, produit exclusif de la fermentation du jus de raisins frais, sur l'origine desquels ils auront toutes garanties d'authenticité.

« Toute infraction dûment constatée sera suivie de la radiation ».

Nous ne pouvons que nous réjouir de cette résolution, qui favorisera la consommation du vrai vin en Belgique.

Malheureusement, les frais de toutes sortes (transport, tarifs de douane) sont presque prohibitifs pour les vins ordinaires. Il faut noter aussi que le franc belge ne valant guère actuellement que 0 fr. 70, il en résulte une surcharge assez importante pour les consommateurs belges.

Nous avons calculé (approximativement) qu'un bon vin de 10 degrés, valant actuellement 200 fr. l'hecto sur gare Montpellier, coûterait au minimum *400 francs belges* — soit *4 francs le litre*, débité à Bruxelles. — C'est cher pour un vin de consommation journalière.

La question est évidemment très différente pour nos grands vins de Bourgogne, de Bordeaux et autres crus supérieurs. Ceux-là peuvent supporter, à la rigueur, les énormes frais qui excluent les vins ordinaires.

Le Carnaval et la propagande pour le vin

L'Association de propagande pour le vin propose de profiter des exhibitions du carnaval pour prôner les bienfaits du vin.

Entre autres choses :

1° Partout où ce sera possible, appeler le Carnaval « Pinard I^er^ ».

2° Créer le Char du Buveur de vin, gai, plein de santé, accompagné d'une ou plusieurs jolies femmes, de la musique, de l'art, de l'esprit.

3° Le Char du Buveur d'eau, malade, triste... (de l'eau minérale) une vieille femme très laide, l'accompagnant, des cruches..., etc.

La suggestion est un peu tardive pour cette année. Mais elle est à retenir, surtout si l'on disposait des fonds nécessaires pour réaliser ce programme dans les grandes villes du nord de la France... sans oublier la « Commune libre de Montmartre », où d'ailleurs le Champagne est déjà en honneur.

Le succès pourrait devenir triomphal si le Char du vin portait quelques fûts de bon pinard que l'on ferait déguster — gratis — aux amateurs !

L. Degrully.

CONCOURS D'UTILISATION DES SARMENTS

ORGANISÉ PAR LE COMICE AGRICOLE DE BÉZIERS

Le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers a organisé les divers concours suivants pour l'utilisation des sarments :

1° Concours d'appareils à ramasser les sarments, visant le ramassage rapide et peu coûteux des sarments pour permettre leur utilisation éventuelle ;

2° Concours d'appareils à comprimer les sarments, visant la réduction de volume de cette matière première encombrante pour la transporter facilement au lieu d'utilisation ;

3° Concours d'appareils portatifs de carbonisation des sarments visant la fabrication dans le vignoble même de charbon de sarments ;

4° Concours, sur mémoires et échantillons, de saccharification du sarment, visant la création éventuelle d'une industrie de transformation du sarment en sucre.

Les travaux relatifs au 4e concours ont été soumis à l'Office des Combustibles liquides à Paris ; il n'en sera donc pas question ici ; nous ne parlerons que des trois premiers qui ont eu lieu le jeudi 26 janvier dernier au château de Libouriac, situé à 5 km à l'est de Béziers.

I. — Appareils à ramasser les sarments

Le terrain des essais est une vigne jeune, permettant par conséquent un ramassage relativement facile des sarments. La largeur des interlignes est de 1^m 60.

Il a été présenté sept appareils, sur lesquels six sont vraiment destinés à ramasser les sarments ; le septième, quoique classé dans cette catégorie, est en réalité un appareil très différent ayant pour but de déchiqueter les sarments dans la vigne pour permettre leur facile incorporation au sol. Nous l'examinerons donc à part.

Les six appareils à ramasser les sarments sont, en somme, des rateaux à cheval que les constructeurs ont essayé d'adapter au travail spécial du ramassage des sarments ; ils ont cherché semble-t-il chacun à livrer un appareil toujours facile à manier, tournant court, ne bourrant pas et se déchargeant facilement. Cinq d'entre eux sont des appareils sans siège, le sixième est un appareil à siège.

1° Appareils sans siège

Nous désignerons chacun d'eux par le nom du concurrent qui l'a présenté. Ce sont les appareils : Hérail, Forestier à brancard, Forestier à palonnier, Traillou et Jean.

Appareil Hérail. — C'est, en réalité, un appareil construit par la maison Kirpy : un bâti triangulaire léger porte, sur sa traverse arrière, cinq dents rigides, légèrement recourbées vers l'avant à leur partie inférieure. Elles sont disposées verticalement sur la traverse. Ce bâti est fixé à l'avant par une cheville, à une hauteur réglable, sur un montant vertical soutenu lui-

même par un galet, il peut se soulever en tournant autour de ce point d'attache. Au-dessous du bâti, des tiges métalliques disposées horizontalement maintiennent les sarments et facilitent la confection du fagot.

Appareil Hérail

L'appareil est guidé par des mancherons et tiré par un cheval au moyen d'un brancard et d'un col de cygne.

La traction en est peu pénible ; les sarments sont assez bien ramassés et, quand le fagot est suffisamment important, l'ouvrier soulève les dents à l'aide d'une poignée située sur la traverse arrière et le fagot dégagé reste en place. L'opération du relevage est fort peu pénible puisque l'ouvrier ne soulève que le léger bâti triangulaire qui supporte les dents.

Cet appareil, tout au moins celui qui nous a été présenté, laisse bien quelques sarments, mais son gros défaut est surtout le bourrage : le galet placé à l'avant a un diamètre trop petit, son moyeu s'engorge et il ne tourne plus ; il fait donc assez rapidement office de dent de râteau, de sorte qu'un petit fagot se forme à l'avant de l'appareil qui est assez vite arrêté par un enchevêtrement de sarments. C'est là d'ailleurs un inconvénient auquel le constructeur doit pouvoir remédier en augmentant le diamètre du galet et en dégageant davantage le bâti.

Appareil Forestier à brancards. — Sur le bâti d'un de ses cultivateurs, M. Forestier a monté six dents verticales rigides, portées sur deux traverses métalliques pouvant coulisser l'une sur l'autre de sorte que l'appareil est extensible. L'ensemble est fixé sur un essieu supporté par deux roues suffisamment grandes pour avoir un bon roulement ; l'appareil est guidé par deux mancherons ; il est tiré par un cheval à l'aide d'un brancard et d'un col de cygne ; il est léger : 24 kg., et peu encombrant. Il ratisse un interligne et, quand le fagot est fait, l'ouvrier soulève le bâti pour abandonner les sarments. Il bourre un peu en raison de la terre qu'il entraîne ; il laisse quelques sarments ; il semble inférieur à l'appareil suivant dont il est le frère.

Appareil Forestier à palonnier. — Même principe que le précédent, mais l'appareil est de plus grand format ; il est également extensible. Comme il est plus lourd, l'effort à faire pour le relevage serait trop important pour l'ouvrier qui, par conséquent, le ferait mal, soulèverait insuffisamment l'appareil dont les dents entraîneraient quelques sarments, étalant ainsi le fagot.

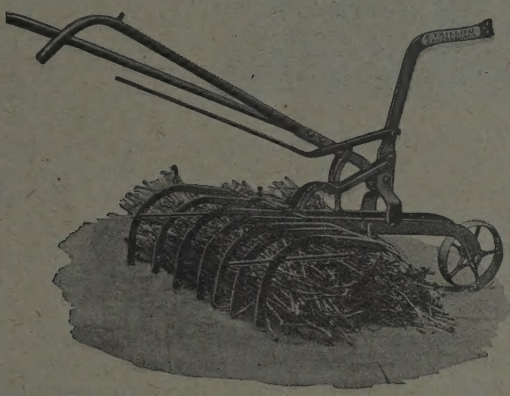
Pour parer à cet inconvénient, M. Forestier, qui est un constructeur de Poussan, a imaginé le dispositif fort ingénieux que voici : un cadre rectangulaire formant bêche est normalement maintenu horizontalement sous le bâti au moyen d'une chaînette ; lorsque le fagot ramassé est suffisamment gros, on libère cette chaînette et la bêche vient se ficher en terre, s'y ancre et, jouant comme un levier articulé en ce point fixe, oblige tout l'ensemble soutenu par cette béquille improvisée à se soulever et à faire un bond en

avant au-dessus du sol, abandonnant ainsi le fagot de sarments. Tout l'effort est fourni par l'attelage, aussi l'appareil est soulevé très haut et le fagot, bien formé, n'est pas étalé.

Cet appareil est vendu 350 francs

Nous n'avons pas réussi la photographie de cet appareil et regrettons de ne pouvoir la donner.

Appareil Traillou. — C'est un râteau à brancard et à col de cygne. Les dents, au nombre de sept, sont courbes et longues, elles présentent donc une



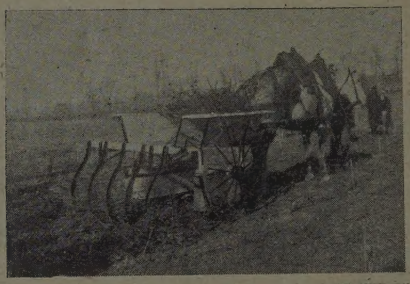
Appareil Traillou

certaine flexibilité ; elles sont portées par une traverse extensible et l'ensemble est soutenu à l'avant par un galet. L'appareil est guidé par des mancherons. Des tiges métalliques flexibles disposées horizontalement au-dessous de la traverse portant les dents, et dans le sens de la marche, maintiennent les sarments, les tassent et facilitent la confection du fagot. On dégage ce dernier en soulevant les mancherons qui entraînent les dents, l'ensemble prenant point d'appui sur l'axe du galet. Au moyen d'un secteur à crans, le bâti peut être maintenu relevé, ce qui peut faciliter les tournées.

Appareil Traillou en action.

Cet appareil fait du bon travail, il ne bourre pas, sans doute parce que les dents ne sont pas absolument rigides ; toutefois son galet, trop petit, tourne mal ; il peut être em-

ployé pour des écartements variant de 1 à 2 mètres ; il pèse 34 kgs et coûte 400 fr.



Appareil Jean en action

Appareil Jean. — Un chariot monté sur deux grandes roues, protégées par deux plaques de tôle pour éviter l'enchevêtrement des sarments dans les rayons, porte à sa partie postérieure cinq dents courbes et très grandes Quant le fagot est fait, on le ramasse et on le place sur le chariot pour le déposer en bout de raie. Ce sont là de nombreuses manœuvres mal commodes qui n'évitent pas, par la suite, le chargement des tas faits en bout de raies ; de plus, le ramassage n'a pas été très satisfaisant.

2° Appareil à siège

C'est un appareil construit par M. Monnier, d'Alleins (Bouches-du-Rhône), qui a essayé de faire autre chose que les simples râteaux décrits ci-dessus.

Son appareil est essentiellement constitué par cinq dents flexibles de canadienne portées par une traverse curviligne extensible ; leur position par

Appareil Monnier

rapport au sol est réglable ; cette traverse est supportée par un essieu à deux roues, à siège, relié à un brancard par un col de cygne. L'ensemble est entouré d'un cadre horizontal articulé, à largeur variable, portant de chaque côté deux dents de herse qui grattent le sol. Ce cadre frôle les ceps : à leur

contact, il diminue automatiquement de largeur pour ne pas les meurtrir et il reprend immédiatement après, au moyen de ressorts, sa largeur normale ; les quatre dents de herse accrochent les sarments et les dirigent vers les dents flexibles formant râteau, de telle sorte que le ramassage se fait bien sur toute la largeur de l'interligne. Quand le fagot est formé, à l'aide d'un levier manœuvré par l'ouvrier, le râteau et le cadre sont soulevés tandis qu'en même temps la largeur du cadre diminue pour éviter l'accrochage des bras des ceps. Ce double mouvement de relevage et de rétrécissement est obtenu par le jeu d'une transmission simplement constituée par des leviers et réalisée mécaniquement avec le souci de réduire au minimum les résistances passives.

Cet appareil pourra convenir pour des écartements variant de 1 m. 50 à 2 mètres, mais celui qui nous a été présenté, et qui était d'ailleurs un appareil d'essai, avait été exécuté pour des vignes à 2 mètres et il était un peu large pour les vignes à 1 m. 60 du château de Libouriac. De plus, sur les modèles définitifs, il y aura lieu de diminuer le poids et l'inertie de certaines pièces mobiles. Malgré tout, cette machine a vivement retenu l'attention des visiteurs et du jury.

Nous en donnons ci-joint une photographie due à l'amabilité de M. Jammes, président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

Tels sont les véritables appareils à ramasser les sarments qui ont été présentés. Ils font à peu près convenablement leur office de râteaux, laissant cependant quelques sarments sur les lignes de souches ; il semble d'ailleurs que les dents flexibles soient supérieures aux dents rigides car leurs vibrations en désagrégeant les mottes de terre entraînées par les sarments diminuent le bourrage ; il semble également qu'il y ait intérêt à ne pas disposer les dents sur une traverse rectiligne ; une traverse curviligne à concavité tournée vers l'avant permet de réduire le bourrage, de mieux rassembler les sarments et paraît préférable. Au point de vue de l'attelage, les avis sont très partagés entre le brancard et le palonnier ; c'est une question d'habitudes locales.

Quoi qu'il en soit, ces appareils, tels quels, peuvent rendre des services ; ils ne résolvent pas définitivement le problème du ramassage des sarments : en effet, ils font des fagots tous les 20 mètres environ et, après cela, il faut payer des femmes pour venir reprendre ces fagots et les transporter au bout de la vigne pour les brûler ou les charger à destination du lieu d'utilisation éventuelle ; le ramasse-sarments ne supprime donc qu'une partie de la main-d'œuvre, c'est une solution incomplète. La solution complète dans ce sens consisterait à livrer un appareil ramassant tous les sarments dans la vigne les chargeant et les transportant à la ferme, mais alors on se heurte à des considérations d'encombrement d'effort de traction, de prix, qui ont leur valeur, de sorte que cette solution idéale sera difficile à trouver. Il est possible cependant que ces difficultés soient un jour, sinon résolues, du moins tournées, par la mise au point d'une solution différente et qu'a laissé entrevoir le dernier appareil dont nous avons encore à parler.

Toutefois, le Jury voulant, d'une part, reconnaître les efforts faits par les constructeurs, et, d'autre part, indiquer qu'il en restait encore à faire, a décidé de ne pas allouer de 1er prix et de décerner les récompenses suivantes ;

Appareils sans siège

2e Prix : Appareil Traillou, diplôme de médaille d'argent grand module et 500 fr.

3me Prix : Appareil Forestier à palonnier, diplôme de médaille d'argent petit module et 450 fr.

4me Prix : Appareil Hérail, diplôme de médaille de bronze et 350 fr.

5me Prix : Appareil Forestier à brancard, mention très honorable et 150 fr.

6me Prix : Appareil Jean, mention honorable et 100 fr.

Appareil à siège

2me Prix : Appareil Monnier, diplôme de médaille d'argent et 500 fr.

Voyons maintenant le dernier appareil présenté et qui est d'un type tout à fait spécial.

La Maison Coquinet-Cazejust se propose de déchiqueter sur place les sarments qui ainsi se désagrégeront facilement dans le sol. L'idée vaut d'être creusée. En effet, M. Lagatu, le professeur bien connu de notre Ecole Nationale d'Agriculture, nous indiquait à Béziers que les cendres des sarments contenaient une quantité appréciable de potasse et que, précisément, cet élément avait une action excitatrice très favorable sur les microorganismes fixateurs d'azote dans le sol ; il y a donc intérêt à développer cette heureuse fonction grâce à laquelle les terres peuvent gratuitement s'enrichir en azote. L'enfouissement des sarments déchiquetés, à ce titre, est donc à étudier, au cas où la décomposition lente des sarments dans le sol donnerait des éléments de même nature.

L'appareil présenté est ainsi conçu (voir schéma ci-contre) :

Un bâti, supporté par deux essieux reposant, l'un, sur deux roues R, et l'autre sur des galets *g* (que, pour ne pas alourdir le dessin, nous avons

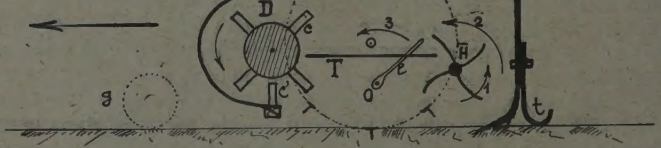


Schéma de la déchiqueteuse présentée par la maison Coquinet-Cazejust.

représentés en pointillé), porte à l'arrière des dents *d*, recourbées vers l'avant à leur partie inférieure, et dont on peut limiter l'enfoncement dans le sol au moyen d'un talon *t*. Un hérisson H prend, en tournant dans le sens de la flèche 1, les sarments retenus à l'arrière par les dents et les transporte (flèche n° 2) sur des tringles métalliques T constituant une sorte de table ; un levier mobile *l* autour de l'axe O les fait progresser (flèche n° 3) et les envoie dans une déchiqueteuse D constituée par un cylindre sur lequel sont dis-

posées, suivant 4 hélices, des chevilles C qui viennent passer entre une rangée de chevilles identiques c' portées par une traverse fixe.

Cette déchiqueteuse, entourée d'un carter, rappelle en somme un batteur américain à pointes. Les débris de sarments déchiquetés à leur passage entre les chevilles et les contre-chevilles retombent sur le sol.

L'ensemble est tiré par un cheval à l'aide d'un brancard. Les organes mobiles sont mûs au moyen de transmissions spéciales, par les roues R, qui, à cet effet, portent des cornières pour augmenter leur adhérence.

La conception est intéressante, mais la réalisation fut défectueuse, l'appareil réalisé, sortant pour la première fois de l'atelier, s'est formellement refusé à fonctionner, les roues glissant sans tourner sur le sol et le bourrage se produisant immédiatement, à telle enseigne que le jury s'est refusé, à juste titre d'ailleurs, à prendre en considération et à juger soit en bien soit en mal un appareil à peine achevé, jamais essayé, et que l'on était en droit de considérer comme une première ébauche d'études.

Si nous le signalons dans le présent article, c'est que nous pensons que son principe est à retenir et qu'il y a peut-être là le germe d'une solution heureuse.

A notre avis, l'appareil n'a pas fonctionné pour les raisons suivantes : d'abord, les transmissions par chaînes, non abritées, happaient les sarments qui, venant s'enchevêtrer dans les organes tournants, les bloquaient.

De plus, et surtout, un cheval sera certainement insuffisant pour traîner et actionner un tel appareil : un broyeur de sarments à couteaux, du type ordinaire, absorbe, pour avoir un débit appréciable, une puissance de 2 à 5 CV ; une déchiqueteuse à chevilles absorbera, à débit égal, une puissance sans doute supérieure ; nous ne connaissons pas le débit de l'appareil présenté, il devra d'ailleurs être déterminé en fonction de la vitesse de translation de la machine dans la vigne, mais, quel qu'il soit, la puissance qu'il exigera sera de quelques chevaux ; les autres organes tournants absorberont également une puissance appréciable, quoique inférieure ; il en sera de même des transmissions. Bref, l'appareil ne pourra pas être mû par un cheval. Par ailleurs, puisque les roues R sont motrices, comme la puissance à transmettre sera de plusieurs chevaux, il faudra qu'elles adhèrent fortement au sol, d'où augmentation importante du poids adhérent, et alors deux solutions : ou bien un appareil traîné par un cheval et portant un moteur inanimé pour actionner les organes travaillants, ou bien un appareil automoteur, du genre tracteur, actionnant la déchiqueteuse, et nous arrivons ainsi à des machines complexes et d'un prix élevé. Fera-t-on une telle dépense simplement pour déchiqueter les sarments ? C'est peu probable. Mais on peut tourner la difficulté : on peut placer sur ce nouvel appareil de motoculture, et à l'arrière de la déchiqueteuse, une charrue polysoc qui enfouira les débris de sarments et alors le problème change de face : si l'on pouvait construire un appareil qui, intercalé entre un tracteur et sa charrue, permettrait, par un seul passage, de déchiqueter les sarments, de les enfouir et de labourer la vigne, qui, arrivant ainsi sur une terre couverte de sarments, la laisserait propre, fumée, labourée et nettoyée, on aurait sans doute réalisé là une solution élégante du problème, tout au moins pour la grande culture ; c'est, croyons-nous, dans ce sens qu'il y aurait lieu d'aiguiller les recherches.

(*A suivre*) [A. Blanc.

RÉSULTATS DES ESSAIS DE LA FORMULE VILLEDIEU

EN 1927

Divers lecteurs du Progrès *nous ayant demandé quels avaient été les résultats des expériences de M. Villedieu en 1927, nous avons transmis leurs desiderata à M. Villedieu, qui a eu l'amabilité de nous adresser la communication suivante.*

Il est entendu que nous laissons à M. Villedieu l'entière responsabilité de sa thèse.

*
* *

A Monsieur Degrully,
Directeur du *Progrès Agricole et Vilicole*
Montpellier.

Monsieur,

Pour répondre à votre demande du 26 janvier, je vous envoie ci-dessous copie du seul document officiel relatant nos essais de 1927 et donnant les résultats obtenus. C'est une lettre adressée le 7 novembre 1927, à Monsieur le Ministre de l'Agriculture que vous pourrez reproduire, mais alors in-extenso.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

G. Villedieu.

Tours, 7 Novembre 1927.

A Monsieur le Ministre de l'Agriculture,
Ministère de l'Agriculture, Paris.

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur d'attirer votre bienveillante attention sur le rapport suivant :

Bien que n'appartenant pas à votre Ministère et ne recevant aucune subvention de vos services scientifiques, le laboratoire agricole de Tours a continué cette année ses recherches et a déployé une activité dont pourra témoigner Monsieur le Directeur du Service de la Répression des Fraudes et des Services Scientifiques à votre Ministère.

Nous avons dû cette année étendre les expériences que nous vous avions déjà soumises en 1926 et dont on avait contesté la suffisance numérique (55), expériences concernant l'économie possible du sulfate de cuivre dans les traitements anticryptogamiques et notamment dans la défense du vignoble contre le mildiou.

En 1927, nous aurions pu nous abstenir de tout essai ; l'année ayant été particulièrement favorable au développement du terrible parasite, on a pu juger de la valeur des méthodes actuellement admises.

Il a été reconnu par tous les viticulteurs et par les partisans, même les plus acharnés, de l'emploi du sulfate de cuivre, que cette année, malgré des traitements répétés même à haute dose, on n'avait pu, en nombre de régions, arrêter l'invasion du mildiou.

Par deux fois dans la *Revue de Viticulture* de Monsieur l'Inspecteur géné-

ral Viala (N° 1730 et 1732 de 1927), M. Sémichon a déclaré : « Ceci (la ruine « du vignoble Carcassonnais) démontre l'insuffisance des sels de cuivre « contre le mildiou, de la façon dont on opère aujourd'hui. Il y a là une « étude à reprendre, dont devraient s'occuper les Chambres d'Agriculture « maintenant qu'elles existent ».

Quant à M. Ravaz, dans le *Progrès Agricole* du 18 septembre 1927, il reconnaît qu' « il est certain que, malgré les sulfatages, le mildiou a fait « beaucoup de mal dans les régions pluvieuses ». Il conseille (après 50 ans d'emploi) de se remettre aux observations et d'étudier les méthodes.

Tous les journaux agricoles ont reconnu la même insuffisance des sulfatages, et après avoir été abreuvé d'injures, je tire une amère satisfaction d'avoir amené tout de même à cette concession mes adversaires d'hier.

En réalité il suffira, Monsieur le Ministre, d'attirer l'attention de vos services scientifiques sur le fait suivant :

Les traitements à la bouillie bordelaise, quels qu'ils soient, n'ont réussi en 1927 qu'à la condition d'avoir été faits la veille, l'avant-veille ou immédiatement avant l'invasion, c'est-à-dire lorsque sur la feuille il y avait de la chaux libre non carbonatée au moment de l'attaque. Quand il ne restait plus que du carbonate de chaux et des sels basiques de cuivre, l'activité de la bouillie était extrêmement faible, car, restant seul, le cuivre n'avait d'autre action que celle due *à sa basicité* comme nous n'avons cessé de le répéter depuis le 9 août 1920. (Communications à l'Académie des Sciences).

Cette année, nous avons dû reprendre seuls, livrés à nos propres moyens, les expériences de 1926 sur une plus grande étendue.

Avant même d'entrer dans le détail de ces expériences, je dois rendre hommage à la générosité d'un homme qui, ne possédant pas un centiare de vignes et n'ayant aucun intérêt personnel dans la question, nous a spontanément offert de couvrir les frais de notre essai, en payant les produits nécessaires et en assurant leur répartition, soit 30.000 francs environ.

M. Toulouse, qui habite à Paris, avec une simplicité que je ne saurais trop reconnaître, a fait là un geste que je voudrais bien voir répété par d'autres, et qui nous a paru empreint d'un altruisme dont on ne trouve plus guère d'exemples à notre époque.

Nous avons dû, malgré la générosité de notre donateur, recourir à des moyens de fortune. Comme nous comptions mettre en œuvre *60 tonnes* de produit, nous n'avons pu offrir à nos essayeurs le mélange dont la formule a été donnée en 1925 à l'Académie d'Agriculture et qui figure au Bulletin du 13 janvier 1926 de cette Académie.

Rien que pour introduire le sulfate de cuivre (12 à 15 tonnes), le suspenseur (sulfate de magnésie) et faire le mélange, il eût fallu compter une dépense supplémentaire (étant donné le prix du sulfate de cuivre à l'époque), de 50 à 60.000 francs, ce qui mettait l'expérience à 90 ou 100.000 francs.

Nous n'avons pas osé solliciter une pareille somme ; nous ne pouvions, hélas, nous-même la fournir, car notre budget de chimiste a été lourdement grevé cette année par les milliers de francs de dépenses personnelles que nous ont valu notre courrier, nos déplacements multiples et les frais accessoires de cette entreprise.

Nous avons donc seulement demandé à M. Toulouss l'envoi à nos essayeurs de 60 tonnes de sulfate de chaux hydraté, ou pierre à plâtre, finement moulu, simplement, ce qu'il a bien voulu accepter,

Méthode rudimentaire, traitement grossier, qui ne pouvait donner que des résultats très approximatifs :

Mis dans la bouillie, le sulfate de chaux dont la densité est d'environ 2,2 tombait immédiatement au fond des récipients, ce que nous avons évité, en 1926, en préparant à l'avance une poudre contenant un peu de sulfate de magnésie qui, lors de l'addition de la chaux, libérait lentement une magnésie gélatineuse entravant la chute du plâtre et le maintenant en suspension.

L'addition de sulfate de chaux ne donnait pas un produit homogène et par défaut d'agitation de son appareil, le vigneron qui a été quelque peu négligent, a obtenu des résultats moins avantageux que ceux qu'il aurait obtenus l'an dernier avec la formule publiée au Bulletin de l'Académie d'Agriculture.

Nous avons pourtant dû recourir à ce procédé grossier pour réaliser, sans secours officiels, une expérience populaire.

Dès le début nous avons, à la suite de conférences faites dans les centres viticoles de France, réuni 2.560 expérimentateurs, consentant à faire chacun un essai sur 1/10e d'hectare de leur vignoble.

Malheureusement nous avons vu avec le plus profond regret, se déclancher une offensive contre cette expérience, offensive dont je recherche encore aujourd'hui le but et le motif réel : Rivalité inavouable ou intérêts financiers lésés, je ne sais ? mais, articles de journaux passant des revues agricoles dans les organes de presse locale, et pression faite directement sur les syndicats ou les individus, rien n'a manqué.

J'ai constitué à ce sujet un dossier, les expérimentateurs m'ayant abondamment renseigné et d'une façon précise. Je tiens ce dossier à votre disposition pour que vous puissiez en juger.

A cette opposition, il faut ajouter la crainte qu'ont pu ressentir certains viticulteurs devant l'invasion brusque de 1927, l'année paraissant pour eux peu propice aux essais.

741 viticulteurs seulement ont poursuivi l'expérience jusqu'au bout, ou du moins 741 seulement ont correspondu avec nous et nous ont fait connaître leurs résultats.

Chaque fois que nous avons reçu une observation sur l'emploi de la bouillie, soit sur la tenue des feuilles, soit sur la valeur et la quantité de la récolte, du moment qu'elle marquait pour notre procédé un désavantage, si faible, si anodin qu'il fût, nous avons rangé l'expérience dans la catégorie : Résultat obtenu inférieur à la Bordelaise ordinaire (4 fois plus de sulfate de cuivre).

Vous trouverez ci-joint annexées trois feuilles :

1° Le mode d'emploi du sulfate de chaux ;

2° La demande concernant les résultats obtenus ;

3° Une feuille spéciale sollicitant un renseignement particulier et adressée soit aux maires, soit aux présidents des syndicats viticoles.

Dans cette dernière feuille, nous posions en particulier cette question :

Chez ceux des viticulteurs qui *ont réussi* leurs traitements habituels et qui ont, en même temps et aux mêmes époques fait les traitements au sulfate de chaux, le feuillage s'est-il conservé aussi beau dans le champ d'essai que dans le reste du vignoble ?

Je dois affirmer qu'à toutes les fois que le vigneron a *réussi* avec son traitement habituel à préserver complètement ou à peu près son vignoble, il a obtenu *identiquement* le même résultat avec le nôtre, ce qui prouve que l'heure du traitement compte beaucoup plus pour le succès de l'opération

que la quantité de sulfate de cuivre employée. Ici la réussite a été de 100 pour 100.

Quand il n'avait pas réussi, en revanche, le plus souvent je reconnais que le vigneron a déclaré avoir eu encore un peu plus de désastre dans le carré d'essai que dans le reste du vignoble.

Voici les chiffres obtenus :

Sur 741 résultats parvenus au 15 octobre :

132 ont été annulés soit par la grêle, soit par des erreurs commises. (Le vigneron lui-même s'est toujours excusé).

Sur les 609 résultats parvenus restant et pouvant entrer en compte :

4 ont donné de très mauvais rendements.

197 ont été déclarés légèrement inférieurs ou inférieurs à la Bordelaise contenant 4 fois plus de sulfate de cuivre. (Ces viticulteurs avaient d'ailleurs, en général, obtenu des résultats médiocres avec les traitements habituels).

408 ont donné des résultats égaux ou supérieurs aux bouillies contenant 4 fois plus de sulfate de cuivre.

C'est donc une proportion de 67 o/o de résultats très favorables obtenus dans des conditions exceptionnelles : méthode grossière et attaques violentes rarement observées jusqu'à ce jour.

Je tiens à votre disposition, Monsieur le Ministre, tout le courrier, assez volumineux, de cet essai.

Je vous demande d'en retenir les résultats et de bien vouloir rester persuadé que nous continuerons nos efforts encore cette année, et que nous espérons, après avoir démontré la réelle orgie de cuivre faite à l'heure présente dans les traitements de la vigne, parvenir à l'obtention d'une méthode moins barbare et moins soumise aux aléas du hasard.

Je vous prie, Monsieur le Ministre, d'agréer etc...

signé : G. Villedieu.

P. S. — Nous avons reçu depuis le 7 novembre, un certain nombre de résultats, en très grande majorité favorables, ce qui a augmenté la moyenne de nos réussites.

N'ayant pu faire entrer ces succès en compte dans notre lettre officielle, nous ne voulons pas en faire état. Nous nous sommes d'ailleurs toujours placés dans les plus mauvaises conditions et nous n'hésitons jamais à déclarer les résultats exacts obtenus, même lorsqu'ils nous sont défavorables.

G. et R. Villedieu.

VI^e^ FOIRE-EXPOSITION DES VINS DU VAR

AGRICOLE ET INDUSTRIELLE

La grande manifestation économique si attendue des populations provençales a eu lieu à Brignoles, les 27, 28 et 29 janvier dernier. Trente mille visiteurs, parmi lesquels de nombreux représentants autorisés du monde agricole, ont pu se familiariser avec les productions variées du département et constater des améliorations sensibles dans les diverses branches de l'activité rurale.

Les vins du Var, bien connus du monde entier et représentés par plusieurs centaines d'échantillons, confirmaient leurs qualités primordiales : richesse alcoolique et finesse du bouquet. Vins de consommation courante de particuliers et de coopératives, mousseux et liqueurs exclusivement varois attestaient la valeur de l'effort de nos viticulteurs et leur souci constant de mieux faire. Des essais de champagnisation de moûts ordinaires autorisent de grands espoirs vers une plus grande extension de cette vinification spéciale et assurent un nouveau débouché aux cépages peu colorés des tènements ensoleillés de la Provence. L'utilisation des sous-produits par transition ménagée des eaux-de-vie, marcs, huiles de pépins et engrais fait le plus grand honneur à la cave coopérative de La Crau qui l'a réalisée intégralement dans ses usines.

Les huiles d'olive, malgré une année défavorable, symbolisaient la traditionnelle culture de l'heureux pays du Sud-Est : paillettes de son soleil et poésie du folklore.

Les conserves d'olive, les miels aux capiteux parfums de nos labiées pérennes et rutilants sainfoins concouraient au maintien d'une ambiance de régionalisme et au renom de leur provenance. Les primeurs du littoral et les fruits secs trop modestes de Rocbaron et Cotignac ; les hespéridées savoureuses et les fleurs et arbustes de Porquerolles complétaient ces présentations remarquables et par les marrons du Luc et de Collobrières se ralliaient aux produits nord-varois : essences de lavande de Rians et truffes de Régusse, Aups, Artignosc et Tavernes.

La Station botanique de Brignoles avait contribué, dans le cadre même de l'Exposition, à mettre à la portée de tous, les productions de fruits et graines aborigènes et exotiques de grande culture. De ses importantes collections avaient été distraits de nombreux exemplaires de documentation d'agronomie tropicale. Une large part, cependant, était faite aux végétaux utiles ou intéressants de la région méridionale : plantes alimentaires, médicinales et à essences, industrielles. La flore des moissons et prairies relativement complète figurait, avec dénominations locales, pour illustrer les graves inconvénients du défaut de tenue des terres et de la non-sélection des semences.

Plus élargies, les sections d'aviculture avaient été, cette année, ouvertes aux produits de l'élevage des départements limitrophes : Alpes-Maritimes, Basses-Alpes, Bouches-du-Rhône. L'effort des organisateurs s'était porté sur ce facteur capital de l'économie rurale. L'aménagement, réalisé par des spécialistes permettait un plus grand accès qu'à la manifestation précédente. Aussi les éleveurs affluèrent. Professionnels et amateurs rivalisaient d'ardeur pour l'apport de lots magnifiques. Nos races indigènes de volailles diverses et lapins affirmaient les critères de ponte intensive et chair appréciée, fonction d'un labeur éclairé. Les établissements Audier, de La Barque, démontraient indiscutablement les avantages de méthodes rigoureuses de conduite et croisements judicieux. Nous avons pu noter dans leur seule présentation de poules des sujets superbes de races Bourbonnaise, Rhode Island, Leghorn, Sussex rouge et Lerminée, etc. Les différents types de lapins Blancs de Vendée, Fauve Bourgogne, Chinchilla, Zibeline, Normand, Angora, etc., furent une révélation. L'émulation créée par de tels exemples ne manquera pas de produire ses fruits et nos manifestations à venir s'en ressentiront sans aucun doute. La Société de Pêche de Brignoles exhibait en bacs nos plus importants poissons d'eau douce et écrevisses,

Grâce aux collections personnelles de l'un de ses animateurs, elle avait complété cette intéressante galerie par les principaux piscivores naturalisés.

Les industries varoises si prospères dans leur diversité avaient tenu à collaborer activement : du liège à Pierrefeu, Cuers et le Muy ; du pin et produits résineux ; du papier à Méounes et Belgentier ; du cuir à Barjols, Tourves et Belgentier. Les minerais du département, bauxites, galènes, marbres et albâtres figuraient riches et souvent fort beaux, instructifs pour tous.

Les grandes firmes françaises et de l'étranger de matériel agricole général et d'outillages viticole et vinicole ; pompes, turbines et génératrices ; tracteurs, etc., étaient représentées et purent le lundi 30, effectuer des démonstrations pratiques.

Nous renvoyons le lecteur, pour de plus amples détails sur ce brillant événement, au Palmarès que la Société d'agriculture et la ville de Brignoles vont publier bientôt. Nous dégageons des nombreuses récompenses accordées, quelques distinctions caractéristiques :

Vins. — *a) Coopératives.* — Médailles d'argent : Montmeyan et Nans-les-Pins ; *b) particuliers.* — Médaille de Vermeil : Hoirs Garcin, domaine de Brue, à Brue-Auriac.

Eaux-de-vie. — Médailles d'argent : Ampeau Féraud, à Carcès ; Coopératives : Camps-les-Brignoles ; La Crau ; « La Montfortaise », à Montfort.

Produits agricoles divers. — *Horticulture.* — Médaille de vermeil : Fournier de l'Ile-de-Porquerolles. — Médailles d'argent : Meiffren Alfred, à Brignoles ; Blancard horticulteur, à Brignoles. — *Plantes à essences.* — Médaille d'argent : Sauvaire Etienne, à Montfort.

Collections diverses d'enseignement. — Médaille de vermeil (Min. Agr.) : Station Botanique de Brignoles. — Médailles de vermeil : Société de Pêche de Brignoles ; Ecole primaire supérieure des garçons de Brignoles ; Ecole d'horticulture d'Hyères.

Aviculture. — Diplôme de Grand Prix d'Honneur : MM. Audier, à La Barque, Bouches-du-Rhône.

R. S.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Demande de nicotine aux manufactures de l'Etat. — *Avis du service d'exploitation industrielle des tabacs aux agriculteurs.* — Les approvisionnements et moyens de production du service d'exploitation industrielle des tabacs, en ce qui concerne les extraits titrés nicotineux, sont actuellement suffisants pour permettre à ce service de solder sans difficulté toutes les demandes de nicotine qui pourront lui être faites par les agriculteurs et les syndicats agricoles.

Dans ces conditions, les dispositions antérieures, par lesquelles les acheteurs étaient tenus de transmettre leurs commandes aux directeurs des services agricoles de leur département, sont rapportées.

Désormais, tous les consommateurs pourront se faire livrer directement des extraits titrés de nicotine, en bidons de 5 litres, 1 litre et 1 demi-litre, sans limitation de quantité, soit par les Entrepôts, soit par les débits de tabacs (exclusivement par les entrepôts quand il s'agit de demandes émanant de syndicats agricoles désirant bénéficier des bonifications de prix).

Les prix auxquels le service d'exploitation industrielle des tabacs livrera, en 1928, les produits nicotineux sont les suivants :

	VENTE AU PUBLIC	VENTE AUX SYNDICATS agricoles
	fr. c.	fr. c.
Jus titrés de tabacs d'une teneur comprise entre 8 et 20 grammes de nicotine par litre. (Prix par kilogramme de nicotine).	80 »	70 »
Jus spéciaux de 1,075 de densité préparés par la manufacture de Nice (Prix par litre)	1 60	1 40
Extraits titrés de nicotine contenant 500 grammes de nicotine par litre :		
Bidon de 5 litres. (Prix par bidon)	350 »	325 »
Bidon de 1 litre. (Prix par bidon)	75 »	70 »
Bidon de 1/2 litre. (Prix par bidon	40 »	»

Production des mistelles, des vins doux naturels, et sucrage des vendanges en 1927

Quantités de mistelles élaborées :		
En France	233.140	hectolitres
En Algérie	54.341	—
Quantité des vins doux naturels élaborés en France	46.405	—
Quantités de sucres ajoutées aux vendanges :		
En 1re cuvée	2.685.153	kilogrammes
En 2e cuvée	366.280	—

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANÉE

La Pisciculture, les Fleurs et les Primeurs dans la section " Chasse et Pêche " de l'Exposition Internationale d'Aviculture Paris, 16 au 21 février

L'Exposition Internationale d'Aviculture qui va se tenir à Paris, du 16 au 21 février courant, au Palais des Expositions de la Porte de Versailles, doit comporter une annexe très originale consacrée à la pêche, à la chasse, aux fleurs et aux primeurs.

A cette occasion, l'Union Piscicole de France et la Compagnie des Chemins de fer P.-L.-M. présenteront, sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et avec le concours du Museum National d'Histoire Naturelle de la ville de Paris, de l'Institut National Agronomique, de la Société Centrale d'Apiculture et de Pêche, un groupe très varié de poissons vivants, d'étangs et de rivières (carpes, tanches, truites, etc...), des spécimens remarquables de poissons exotiques, de nombreux documents scientifiques, des collections

de mammifères, d'oiseaux, d'insectes aquatiques, du matériel de pisciculture (bateaux, masses, engins divers, etc...).

La Compagnie P.-L.-M., spécialement chargée de la décoration florale de l'ensemble du stand " Chasse et Pêche ", se propose d'organiser, dans le même hall, une très belle exposition de fleurs de la Côte d'Azur et de plantes vertes. Des emplacements spéciaux seront affectés, par ses soins, aux produits du Maroc (fruits et légumes), aux beaux-arts (aquarelles, peintures de fleurs), aux poteries artistiques, etc...

CHEMINS DE FER DU MIDI

Affiches illustrées artistiques

La Compagnie du Midi a l'honneur de rappeler au public qu'elle a fait éditer une série d'affiches illustrées représentant les principaux sites desservis par ses lignes et par ses services d'autocar.

Ces affiches sont en vente aux Services de Tourisme et de Publicité de la Compagnie, 54, boulevard Haussmann, à Paris (9me), au prix de 5 francs l'exemplaire ; franco 5 fr. 45.

Envoi de la liste complète sur demande.

BULLETIN COMMERCIAL

L'Ecoulement des vins, en janvier, a été des plus satisfaisant ; 3.699.129 hectolitres soumis aux droits de circulation. Nous donnerons le tableau dans notre prochain numéro.

***

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires ont été calmes dans les Entrepôts parisiens, au cours de la huitaine écoulée. Il s'est pourtant encore produit quelques demandes en réapprovisionnement, qui n'ont pu toujours obtenir satisfaction aux conditions réclamées par le commerce, car très souvent les vendeurs n'acceptent pas ses prix.

Parmi les affaires traitées, on peut citer des vins rouges 8° du Midi de 185 à 190 fr., des 9° de 195 à 213 fr., des 10° de 225 à 245 fr. En provenance d'Algérie, on a payé de bons vins, faisant de 11° à 11°5 de 245 à 255 fr. ; des Espagne ont été vendus 245 fr. Des vins blancs du Gers, ont été offerts à 210 fr. ; d'autres d'Algérie à 200 fr. pour des 10° ; des Espagne l'ont été à 245 fr. Quelques affaires ont encore été proposées en vins du Portugal, mais on n'entend pas parler des vins d'Italie. Tous les prix ci-dessus pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les détaillants font des achats courants, mais pas de provisions en ce moment. On voit affichés dans Paris, des vins de 8° à 2 fr. 40 la bouteille genre Saint Galmier, des 9° à 2 fr. 65, des 10° à 2 fr. 90, des 10°5 à 3 fr. 15, toujours pour la même contenance.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 6 février	Cours du 13 février
8°..... d.			
8 à 9°.....		Aramon	Aramon
9 à 10°.....	205 à 230 fr.	130 à 150 fr.	135 à 155 fr.
11°.....		supérieurs	supérieurs
11 à ».....		160 à 170	165 à 175
Costières.....		Costières	Costières
Rosé, Paillet, gris.....		190 à 215 fr.	195 à 210
Blanc Bourret.....		Clairettes à 195 200 fr.	Clairettes 195 à 210
Blanc Picpoul.....			

Cave coopérative de Beaucaire, 300 hectos de vin rouge, 8 degrés 7 à 170 fr. l'hecto, retiraison immédiate ; Cave coopérative de Saint-Geniès-de-Malgoirès, 177 hectos, vin rouge, 8 degrés 7 à 166 fr. l'hecto, nu, pris en cave ; Marsillargues, cave T., 300 hectos, vin rouge, 7 degrés, à 140 fr. ; Marsillargues, cave St-J., 600 hectos, vin rouge, 7 degrés 5 à 150 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 7 février.	Cours du 14 février
8°1/2.....			
9°.....		7°5 à 9°	7°5 à 9
10°.....	210 à 235 fr.	138 à 150 fr.	136 à 150 fr.
11°.....		7°5 à 11° 180 à 200	8° à 10°5 160 à 200
Rosé.....			
Blanc de blanc.....		18 à 18 fr. 50 le d.	

Montpellier. — Le président de la Fédération Méridionale des Caves Coopératives de Vinification, Montpellier, 16, rue de la République, nous communique la note suivante :

La Cave coopérative de Lunel (Hérault) a vendu le 9 février, 900 hectos de vin rouge, 7 degrés 5, au prix de 150 fr. l'hectolitre.

La Cave coopérative de Manduel (Gard) a vendu, le 8 février, un wagon-réservoir de vin rouge, 10 degrés, au prix de 190 fr. l'hectolitre.

La Cave coopérative de Quissac (Gard) a vendu, le 7 février, 130 hectos de vin rouge, 7 degrés 5, à 150 fr. l'hectolitre.

La Cave coopérative d'Olonzac (Hérault) a vendu, le 7 et 8 février, 1.100 hectos de vin rouge, 10 degrés 2, au prix de 200 fr. l'hectolitre.

La Cave coopérative d'Aigesmortes (Gard) a vendu, le 7 février, 500 hect. de vin rouge, 9 degrés 2, au prix de 170 fr. l'hectolitre.

La Cave coopérative de Montfrin (Gard) a vendu, le 3 février, 500 hectos de vin rouge à 175 fr. et 500 hectos de vin rouge à 180 fr. l'hectolitre.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète — Marché du 8 février 1928.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés , de 130 à 150 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«» le d.; blanc, 9 à 11°0 18 à 18,50, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, «»,«« à »«,««, rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 17,50 à 20 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, »» à «« francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, 16,50 à 17 ; supér, 10°, 17,50 à 20 ; 11°5 à 12, »» à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 3 février	Cours du 10 février
8°			
9°			
10°	205 à 220 fr.	7°5 à 10°5 150 à 200 fr.	7°5 à 10°5 153 à 200
11°			
Vins rosés 8°	200 à 205 fr.	17,00 à 18 fr 00.	18,00
Vins blancs	200 à 210 fr.	17,00 à 18 fr. 00.	18,00 à 19 fr. 00

Béziers. — Du Bureau du Syndicat régional des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) :

Béziers : un lot vin rouge, 1.300 hectos, 7 deg. 7, à 160 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 1.600 hectos, 8 deg. 7, à 172 fr. ; un lot vin rouge, 540 hectos, 8°4, à 170 fr. ; un lot vin rouge, 315 hectos, 8 deg. 3, à 163 fr. ; un lot vin rouge, 200 hectos, 9 deg. 5, à 182 francs.

Aumes : un lot vin rosé, 3.000 hectos, 8 deg. 4, à 160 fr. — Capestang : un lot vin rouge, 2.500 hectos, 9 deg., à 180 fr. ; un lot vin rouge, 1.200 hectos, 9 deg., à 180 francs.

Montels : un lot vin rouge, 4.400 hectos, 9 deg. 5, à 190 fr. — Quarante : un lot vin rouge, 1.000 hectos, 9 deg. 1, à 180 fr. ; un lot vin rouge, 950 hectos, 9 deg. 1, à 178 fr. 50, enlèvement immédiat.

Vendres : un lot vin rouge, 1.700 hectos, 9 deg. 1, à 180 fr. — Vias : un lot vin rouge, 650 hectos, 9 deg. 1, à 180 fr. — Villeneuve : un lot vin rouge, 1.100 hectos, 8 deg. 1, à 160 fr. ; un lot vin rosé, 330 hectos, 9 deg. 3, à 165 fr. ; un lot vin blanc, 4.800 hectos, 8 deg. 5, à 170 fr. ; un lot vin blanc, 550 hectos, 8 deg. 3, à 155 fr. ; un lot vin blanc, 1.800 hectos, 9 deg. 2, à 165 fr. — Oupia : un lot vin rouge alicante, 310 hectos, 10 deg. 2, à 210 fr. l'hecto.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 5 au 11 février 1928 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 8, à 10°5, de 160 à 200 fr. ; bourrets et picpouls, 18,«« à 19 fr. 00 ; clairettes, «» à 20 fr. ; rosés, 18 fr. 00 à 19,00.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 12 février 1928 : Vins rouges, de 9 à 12°, de 180 à 225 fr.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 2 février	Cours du 9 février
7 à 8°			
8 à 9°			
9 à 10°	200 à 225 fr.	7°5 à 11°5 150 à 215	7° à 11° 150 à 210
10 à 11°			
11° et au-dessus		Corbières 11° à 12° 210 à 220 fr.	

Narbonne — Du bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne :

1° *Après le marché précédent* :

Durban, 1100 hl., 11°5, 210 fr.

2° *Au cours de la semaine* :

Salles-d'Aude, un lot vin rouge 350 hl. 7°7, 150 fr. l'hl.; — Narbonne, 1.500 hl. 8 deg., 158 fr. l'hl.; — Sallèles-d'Aude, 260 hl. 8 deg. 160 fr.; 200 hl. 8°8, 165 fr.; — Salles-d'Aude, 430 hl. 9 deg. 175 fr.; Raissac-d'Aude, 550 hl. 9°3, 180 fr.; — Embres, 460 hl. 11 deg. 210 fr., l'hecto nu suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Confédération Générale des Vignerons. — *Syndicat régional de Narbonne.* — Le bureau du Syndicat régional de Narbonne porte à la connais-

sance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées.

Récolte 1927. — Cuxac-d'Aude, 180 hl. 7°9, 160 fr.; — Ouveillan, 200 hl., 8 deg. 160 fr.; Fleury-d'Aude, 215 hl. 8°2, 164 fr.; — Saint-Marcel, 300 hl. 8°3, 166 fr.; 300 hl. 8°8, 175 fr.; — Cuxac-d'Aude, 780 hl. 9 deg. 180 fr.; — Ouveillan, 800 hl. 10 deg. 200 fr.; 400 hl. 10°5, 200 fr.; — Durban, 1250 hl. 11°5, 210 fr. l'hecto nu suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

Lézignan (Aude). — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1927 :**

Minervois 9 à 12°, 180 à 225 fr. ; Corbières 10 à 12°, 195 à 225 fr. ; l'hecto.

Carcassonne.— Semaine du 4 au 11 février 1928 :

Récolte 1927. 19,00 à 20 fr. 00 le d.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 4 février	Cours du 11 février.
8°.....		»	
9°.....	210 à 225 fr.	8 à 12°	8 à 12°
10°.....			
11°.....		150 à 215 fr.	160 à 216 fr.
11 à 12°.....			
12 à 13°.....			

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins Région, récolte 1927 : rouge, de 8 à 10 degrés, 150 à 18[illegible] l'hect.; blanc, 18,50 à 19,50 le degré ; rosé, 18 à 19 fr. 00 le degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. Prix à majorer de 90 francs chez le détaillant.

CENTRE. — *De l'Agriculture du Centre.* Dans l'*Indre*, région d'*Issoudun*, il ne reste que très peu de vins à la propriété. Les cours variaient autour de 200 francs l'hectolitre, mais, à l'heure actuelle, ils atteignent et dépassent 250 francs dans les meilleures qualités.

Dans le *Loiret*, à *Baule*, les cours se maintiennent très fermes à 500 fr. la pièce de 228 litres.

Dans le *Loir-et-Cher*, à *Cour-Cheverny*, le trafic est assez actif en ce qui concerne les enlèvements. Quelques ventes à 22 francs le degré-hecto en vins de 8 à 10°.

CÔTE-D'OR. — **Pommard.** — Après une longue période de calme, les transactions ont repris ; depuis deux mois les achats ont été nombreux dans toute la région et conservent une animation inusitée en cette période de l'année. On a traité du Pommard de 1926 de 2.200 à 3.000 fr. la pièce, et on a payé pour des 1927 de 1.400 à 1.800 fr. Des Volnay ont été vendus de 2.000 à 2.800 fr. pour des 1926 et de 1.500 à 1.600 fr. pour des 1927 ; à Beaune, les prix ont été sensiblement les mêmes que chez nous.

ALGERIE. — Alger. — Du 4 février 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,25 à 17,00 ; 2e choix, 15,50 à 16,00 ; 3e choix, 15,50 à 16,00 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 15,50 à 16 fr.; blancs de blancs, 15,50 à 16,75.

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 15,25 à 15,75 le degr. ; supérieur, »»,»» à »» fr.»» rosé, 15 fr. à 15,75 blanc, à 15,00 à 16,00. Nu à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à «««« fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à ««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 565 à 575 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. 3/6 vin 86°, 1050 à 1060 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 675 ; 3/6 marc, 86°, 975 à 990 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 585 à 590 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 1225 à 1240 fr. ; marc »»«« à «««« fr. Eaux-de-vie marc, »»»» à «»«« les 100 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 1000 à 1010 ; 3/6 marc, 86°, 950 à 960 ; eau-de-vie de marc, 560 à 570 fr.

Perpignan. — rectifié 96 à 97°, »»»» à »»»» fr. les 100°.

TARTRES

Marché de Béziers du 10 février 1928

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. 00 à «,«« le degré casser.	
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 25 le degré acidité totale.	
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 50	—
— — au-dessus.	4 fr. 75 à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. 80 à » fr. »«	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance ferme malgré l'arrêt du marché anglais déjà pourvu pour février-mars.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 14 Février 1928.

	février	mars	mai-juin
	—	—	
Blé	155,25 P.	156-156,50	158 P.
Seigle.	129 N.	129 N.	129 N.
Avoine noire.	109,50-109,25 P.	111-111,25	114,75-115
Avoine.....	108 N.	109 N.	112,50 N.

Alger. — 10 février 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 170 à 171 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 164 à 166 fr.
Blé dur colon, 169 à 170 fr.
Orge colon, 112 à 113 fr.
Avoine d'Algérie, 116 à »«» fr.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 109 fr.; sublimé pur, 129 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 135 à 140 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 133 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 33,50 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 350 fr.; sulfate cuivre neige, 345 à 355 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 26 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 5 au samedi 11 février 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	9	7	10	4	«	»	5	1	5	1	»	4
Lundi.....	»	3	10	5	0.7	»	6	4	8	0	6.2	»
Mardi.....	10	0	8	—1	»	2	7	0	4	—3	0.1	»
Mercredi...	10	4	4	—3	»	«	9	3	3	—6	»	«
Jeudi.....	11	5	3	—3	«	»	8	0	4	—6	3	»
Vendredi...	13	10	6	—3	»	»	6	6	6	8	16.3	»
Samedi.....	11	5	9	—2	1	»	10	4	8	—8	12	«
Total....	423	205	331	96	103.8	91	288	105	224	—17	244.9	95.9
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	9	5	6	2	1	0.3	»	»	5	—4	«	»
Lundi.....	11	3	10	0	«	»	»	2	1	—1	«	»
Mardi.....	11	—2	7	0	»	1	7	—3	2	—3	»	»
Mercredi....	13	—3	4	—3	»	»	»	—2	0	—6	»	»
Jeudi.....	12	—1	6	—2	»	«	9	—3	5	—7	«	«
Vendredi...	12	9	11	—2	1.2	»	11	4	7	—6	«	»
Samedi.....	11	7	11	1	4	»	8	2	9	—4	«	»
Total....	535	197	245	115	147.6	88.4	280	35	207	—74	»	61
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	6	—5	9	—5	«	»	5	—4	6	1	»	»
Lundi.....	10	2	7	2	«	11	6	—1	5	0	»	8.1
Mardi.....	8	—4	4	—3	»	»	9	0	5	—1	0.1	«
Mercredi...	7	—5	0	»	»	«	9	—2	4	—6	»	«
Jeudi.....	10	—4	7	—9	«	»	9	—3	5	—6	»	«
Vendredi...	9	—2	11	8	»	»	12	—2	8	—8	»	»
Samedi.....	13	«	12	—5	»	«	10	5	9	—7	4	»
Total....	409	12	262	—70	38.9	51.3	385	—5	266	79	108.2	69.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	12	4	3	—4	1	«	9	—4	13	—5	«	«
Lundi.....	11	0	11	»	3	»	12	—1	10	—3	»	«
Mardi.....	11	—3	7	0	0.3	2	10	3	9	—2	»	»
Mercredi....	13	—4	5	—1	»	»	11	—3	5	—2	»	«
Jeudi.....	11	—3	6	—3	«	»	12	—4	12	—2	»	1
Vendredi...	14	4	11	—2	»	«	13	—1	14	—3	«	«
Samedi.....	14	8	12	—3	4.6	«	13	2	15	—2	0	»
Total....	548	142	386	48	135.	145.	582	102	498	30	101.5	20.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	8	—2	9	—4	»	»	13.0	—3.2	9.5	—4.0	»	»
Lundi.....	8	4	7	4	14	1	13.6	6.9	11.2	2.5	«	»
Mardi.....	10	0	9	0	»	»	12.5	2.5	7.2	—4.8	«	»
Mercredi...	10	—2	4	—4	»	»	14.3	—2.3	10.5	—3.1	»	»
Jeudi.....	10	—4	10	—1	»	«	14.5	—2 9	14.9	—2.0	«	»
Vendredi...	12	—1	12	—1	«	»	13.5	—1.9	14.1	—3.1	0.3	»
Samedi.....	13	9	15	—3	2	»	13.2	6.5	14.2	—2.1	»	»
Total...	480	142	447	67	165.3	66.5	657.6	126.	612.4	70.8	107.2	44.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	10	4	17	7	«	»	»	»	13	9	«	»
Lundi.....	15	9	14	7	«	»	11	8	10	7	«	4
Mardi.....	13	6	11	3	»	»	11	10	11	7	13	14
Mercredi....	13	4	9	3	»	«	»	»	»	»	»	«
Jeudi.....	19	—3	7	3	»	0.5	14	«	12	8	«	»
Vendredi....	18	3	10	5	»	»	12	7	13	10	»	3
Samedi.....	18	6	12	1	»	»	8	»	13	10	»	»
Total.....	677	260	618	204	80.1	14.4	288	180	600	432	93	147

Observations. — Hiver